

Romhjärtan



Valet av kaviaren styrs av plånboken. Enkel rätt som är svår att misslyckas med.

15 portioner

15 skivor långfranska
150gr löjrom/stenbitsrom
Kesella
Färsk basilika
1 rödlök

Gör så här:

Ta ut hjärtan på skivat franskbröd med hjälp av ett kakmått i hjärtform. Stek dem lätt i panna eller rosta dem i brödrost. Finhacka lite rödlök och blanda med kesella. Bred ut på skivorna. Lägg sedan på stenbitsrom eller löjrom (den rike tar iransk eller rysk kaviar) så det täcker skivorna. Dekorera gärna med två färska basilikablada som läggs ovanpå varandra i hjärtform mitt på snittarna.

BröllopsGuiden
www.brollopsguiden.se